



Srednja šola Slovenska Bistrica

Srednja šola Slovenska Bistrica

Ulica dr. Jožeta Pučnika 21

2310 Slovenska Bistrica



KULINARIČNA BISTRICA NA KOLESU

Raziskovalno področje: Ekonomija in turizem

Raziskovalna naloga

Avtorici: Sara Strnad in Maša Rečnik

Mentorici: Simona Luetić in Vesna Sever

Lektorica: Vesna Sever, prof. slov.

Slovenska Bistrica, marec 2024

Povzetek

Namen najine raziskovalne naloge je bil oblikovati kolesarsko pot, ki se prične na železniški postaji v Slovenski Bistrici. Predstavlja celovit pristop k spodbujanju kolesarjenja in promociji lokalne kulinarike v Slovenski Bistrici. Raziskovalci so se osredotočili na razumevanje navdušenja Bistričanov do kolesarjenja ter načrtovanje in implementacijo kolesarske poti, ki povezuje kulinarčne ponudnike v regiji. Javnosti sva želeli predstaviti, koliko prebivalcev se ukvarja s kolesarjenjem, analizirati njihove navade in oceniti potencial za razvoj kolesarske destinacije. Razvili sva kolesarsko pot, ki se začne na železniški postaji v Slovenski Bistrici, in vključuje različne kulinarčne ponudnike v mestu, proti Tinju, Trem Kraljem in nazaj v Slovensko Bistrico. Veliko informacij sva pridobili z opravljenimi intervjuji lokalnih restavracij, kavarn, slaščičarn, ki predstavljajo bogato kulinarčno dediščino Slovenske Bistrice. Predstavili sva zanimive jedi, ki dopolnjujejo doživetje kolesarjenja z okušanjem avtentičnih lokalnih okusov. Za konec sva pripravili dva unikatna turistična spominka, ki bi ju ponudile kolesarjem. Spominka predstavljata lokalno identiteto in kulturno dediščino Slovenske Bistrice, hkrati pa spodbujata turiste k podaljšanju časa obiska.

Ključne besede: kolesarjenje, kulinarika, kolesarski čaj, kolesarska pot, turistični spominek.

Zahvala

Zahvala je namenjena najinima mentoricama, prof. Simoni Luetić in prof. Vesni Sever. Še posebej bi se radi zahvalili profesorju dr. Samu Semeniču za njegovo pomoč pri oblikovanju in vezenju turističnih spominkov ter dijakinji Klari Jevšinek za ročno narisano naslovno sliko. Posebna zahvala gre vsem anketirancem in intervjuvancem (ponudnikom kulinarike), ki so s svojim znanjem omogočili nastanek te naloge.

Kazalo vsebine

1. UVOD.....	5
Raziskovalna vprašanja in namen naloge	7
Cilj raziskovalne naloge	7
Hipoteze	8
2. Ciljna skupina	10
3. Metodologija	11
Metode raziskave	11
Opis vzorca	11
4. TURIZEM NA POHORJU	12
5. PRIDOBIVANJE PODATKOV	13
6. KULINARIČNA KOLESARSKA POT	14
7. OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA.....	16
8. EMPIRIČNI DEL	19
Metode in vzorec raziskovanja.....	19
Predstavitev rezultatov	22
9. RAZISKAVA IN REZULTATI	33
Intervjuji s turističnimi ponudniki na kulinarčni kolesarski poti.....	34
10. ZAKLJUČEK.....	46
11. SEZNAM LITERATURE	48
12. PRILOGE.....	49

Kazalo slik

Slika 1: Slovenska Bistrica.....	5
Slika 2: Grb občine Slovenska Bistrica	6
Slika 3: Kulinarčna kolesarska pot	14
Slika 4: logotip.....	16
Slika 5: Zeliščne vrečke za čaj (iz blaga)	17
Slika 6: Kolesarska ruta.....	18
Slika 7: Število anketiranih žensk in moških	19
Slika 8: Število anketiranih po starosti	20
Slika 9: Število anketiranih po izobrazbi	20
Slika 10: Navdušenje kolesarjev ob obisku Slovenske Bistrice.....	23

Slika 11: Izkušnja s kulinarčno ponudbo v Slovenski Bistrici	25
Slika 12: Ocena bistriške kulinarike	25
Slika 13: Zapravljen znesek za storitve v turizmu in gostinstvu	26
Slika 14: Informacije o lokalni kulinariki Slovenske Bistrice	26
Slika 15: Pokušnja lokalne kulinarike v Slovenski Bistrici	27
Slika 16: Najboljša kulinarčna ponudba	27
Slika 17: Predlogi za izboljšanje kulinarike	29
Slika 18: Pomembnost sveže pripravljene hrane.....	29
Slika 19: Mnenje anketirancev	30
Slika 20: Pizza z rukolo v Lovski koči	36
Slika 21: Domačija Gora pod lipo.....	37
Slika 22: Kulinarčna poslastica Domačije Gora pod lipo	38
Slika 23: Gostilna pri Janezu nekoč.....	39
Slika 24: Ustanovitelja gostilne – lastnika Maruša in Janez Kapun	39
Slika 25: Gostilna pri Janezu	40
Slika 26: Gostilna Planinski Orglec na Tinju	41
Slika 27: Hotel Leonardo Slovenska Bistrica	44
Slika 28: Kulinarčna specialiteta Hotela Leonardo	44

Kazalo tabel

Tabela 1: Število anketiranih po kraju bivanja.....	22
Tabela 2: Prisotnost kolesarjev v Slovenski Bistrici.....	22
Tabela 3: Drugo	23
Tabela 4: Predlogi za izboljšave turizma v Slovenski Bistrici.....	24
Tabela 5: Drugo	27
Tabela 6: Odgovori se navezujejo na prejšnje vprašanje.....	28
Tabela 7: Utemeljitev, kako lahko kolesarjenje izboljša doživetje kulinarike	30
Tabela 8: Predlogi za izboljšanje povezave med kolesarjenjem in kulinariko v »zeleni« Bistrici	31

1. UVOD

Območje občine Slovenska Bistrica se ponaša z vrsto izvrstnih kulturnih spomenikov, in to od zgodovinskih, umetnostnih, arheoloških, urbanističnih, etnoloških in tehničnih. Kdor bi po dolgem in počez le enkrat prehodil to našo čudovito krajino in bi hodil po njej odprtih oči in še bolj odprtega srca, bi nekoč nemara dojel, zakaj je to območje vredno občudovanja. Mesto Slovenska Bistrica je nastalo na križišču cest v smeri današnjih Maribora, Celja in Ptuja na ostalinah rimskega naselja Civitas Negotiana. Kraj je bil obzidan okoli leta 1300 in utrdili so ga s štirimi vogalnimi stolpi. Slovenska Bistrica leži na 274 metrih nadmorske višine in je upravno in industrijsko središče JV-dela Pohorja (Gradišnik, 1999).

Slika 1: Slovenska Bistrica



Vir: lasten

Kraj Slovenska Bistrica so prvič omenjali leta 1230, ko je spadal pod mariborski urad, ki ga je ustanovil Bernard Spanheimski že pred letom 1147. Spanheimi so bili ena izmed pomembnih vladajočih družin, ki so ji kasneje sledile še rodbine Traungavov, Babenberžanov in še grofov Attemsov, ki so prevzeli oblast v letu 1717.

Grb je stiliziran grb vseh grbov, ki so se pojavili na območju občine Slovenska Bistrica v času 13. stoletja. V 13. stol. je trg Slovenska Bistrica dobil mestne pravice in tako je mesto dobilo

tudi svoj grb. Gledano od daleč se bistveno ne razlikuje od mariborskega, pa vendar poznavalci grbov vidijo precejšnje razlike. Barve, ki izstopajo, so: rdeča, bela in črna. Skoraj neopazni sta srebrna in zlata.

Slika 2: Grb občine Slovenska Bistrica



Vir: <http://maribor.uni-mb.si/vodnikpoobcini>

Pod stolpiči so tri odprtine, kar pomeni, da je mesto bilo odprtega tipa; zlati krogli, ki sta na stolpičih levo in desno, pa kažeta bogatost mesta (Šerbelj, 1983).

Poleg ožjega mestnega območja zavzema še štiri naravna območja: Polskavsko dolino, Ložniško dolino, Pohorje in Dravinjsko dolino. Naravno okolje je raznoliko z več naravnimi in kulturnimi danostmi za razvoj turizma. Naravna in kulturna dediščina je tista, ki daje kraju zaokroženo podobo, je pa tudi tista, po kateri se kraj loči od drugih sosednjih krajev. Preteklost je bila vzrok za nastanek kulturne, naravne in kulinarične dediščine, prebivalstvo pa tisto, ki je soustvarjalo in pripomoglo k bogatim ostankom iz svojega časa.

Geografsko leži južno od pohorskega masiva in zajema tri tipe pokrajin:

- alpsko hribovje (Pohorje in obronke Pohorja),
- panonsko gričevje (Dravinjske gorice),
- panonsko ravnino (Dravsko ravan).

Občina Slovenska Bistrica je reliefno zelo razgibana. Večino območja predstavlja gričevnat svet vznožja Pohorja (Geografski atlas Slovenije, 1998). Curk (1968) navaja, da je gričevje med Pohorjem in Dravinjo nizko ter živahno razrezano v razgibane terase.

Na gospodarskem področju prevladujejo lesnopredelovalna industrija in proizvodnja kovinskih izdelkov (aluminij) ter živilskopredelovalna industrija. Omeniti pa velja še gradbeništvo,

izdelavo stekla, trgovino, obrt in podjetništvo. Izrednega pomena je kmetijstvo, saj skoraj polovico celotnega ozemlja pokrivajo kmetijske površine. Med glavne panoge spadajo živinoreja, poljedelstvo ter sadjarstvo in vinogradništvo. Reliefno razgibano območje občine je idealno za športne in rekreacijske dejavnosti, kot so kolesarjenje, tek v naravi, pohodništvo in v zimskih mesecih smučanje (RTC Trije Kralji). Na svoj račun lahko pridejo tudi ljubitelji lova, ribolova, dobre kapljice in hrane.

Raziskovalna vprašanja in namen naloge

S študijo želiva ugotoviti, kako se obiskovalci Slovenske Bistrice odzovejo na kulinarčno ponudbo. Proučiti želiva, ali je ta oblika turizma priljubljena pri obiskovalcih, ali prispeva k promociji Bistrice kot turistične destinacije, je okolju prijazna in prispeva k razvoju lokalnih podjetij v turizmu in gostinstvu. V nalogi sva si postavili naslednja raziskovalna vprašanja; in sicer:

- Kakšen je potencialni trg za kulinarčne izlete na kolesu v Slovenski Bistrici?
- Katere so ključne značilnosti kulinarčnih izletov na kolesu, ki bi bile privlačne za ciljne stranke v Slovenski Bistrici?
- Kakšni so izzivi in priložnosti za razvoj kulinarčnih izletov na kolesu v Slovenski Bistrici?

Raziskovalna naloga bo potekala v dveh fazah. V prvi fazi bo izvedena kvantitativna raziskava, v kateri bodo sodelovali obiskovalci Bistrice. V drugi fazi bo izvedena kvalitativna raziskava, v kateri bodo sodelovali ponudniki kulinarike in lokalni turistični delavci. Rezultati raziskave bodo predstavljeni v obliki poročila. Poročilo bo vsebovalo analizo podatkov, sklepe in priporočila za nadaljnji razvoj ponudbe po kulinarčnih poteh Bistrice.

Posebno pozornost bova namenili vprašanju, ali je ponudba privlačna za različne skupine turistov, od družin z otroki do kolesarskih navdušencev. Vse to bo prispevalo k razvoju turizma v Slovenski Bistrici.

Cilj raziskovalne naloge

Z raziskavo bova podrobneje spoznali kolesarske poti in kulinarčno ponudbo, s katero se kolesarji srečajo na poti. Na podlagi rezultatov bova pripravili predloge za izboljšave kulinarčne kolesarske vožnje. Zagotovo pa je najin cilj povezati kulinarčni turizem s kolesarstvom, in sicer:

Raziskati kolesarske poti, ki vodijo mimo turističnih ponudnikov.

Poskrbeti za organizacijo kulinaričnih kolesarskih izletov. Ti izleti bi vključevali voden ogled lokalnega okolja, degustacijo lokalnih jedi in pijače ter druge aktivnosti, kot so na primer obisk turističnih kmetij, muzejev ...

Hipoteze

Pred raziskovanjem sva si postavili nekaj hipotez, ki sva jih kasneje potrdili oz. zavrgli:

Hipoteza 1: Kulinarična Bistrica na kolesu je priljubljena pri obiskovalcih.

Razlogi za postavljanje hipoteze:

Kolesarjenje je zdrava in okolju prijazna oblika rekreacije, ki je priljubljena pri ljudeh vseh starosti.

Bistrica in okolica ponujata številne naravne in kulturne znamenitosti, ki so zanimive za kolesarje.

Kulinarična Bistrica na kolesu ponuja edinstveno kombinacijo kolesarjenja in degustacije lokalnih jedi in pijač.

Hipoteza 2: Kulinarična Bistrica na kolesu prispeva k promociji Bistrice kot turistične destinacije.

Razlogi za postavljanje hipoteze:

Kulinarična Bistrica na kolesu je edinstvena ponudba, ki Slovensko Bistrico izpostavlja kot zanimivo turistično destinacijo.

Kulinarična Bistrica na kolesu je lahko priložnost za obiskovalce, da se seznanijo z lokalno kulturo in kulinariko.

Hipoteza 3: Kulinarična Bistrica na kolesu je okolju prijazna.

Razlogi za postavljanje hipoteze:

Kolesarjenje je okolju prijazna oblika prevoza.

Kulinarična Bistrica na kolesu ponuja kulinariko, ki je pripravljena iz svežih lokalnih sestavin.

Hipoteza 4: Kolesarjenje po Slovenski Bistrici in okolici prispeva k razvoju lokalnih podjetij v turizmu in gostinstvu.

Razlogi za postavljanje hipoteze:

Kolesarjenje je priljubljena turistična aktivnost, ki lahko privabi obiskovalce iz drugih regij in držav.

Slovenska Bistrica in okolica ponujata številne naravne in kulturne znamenitosti, ki so zanimive za kolesarje.

Kolesarjenje je lahko priložnost za obiskovalce, da se seznani z lokalnimi podjetji v turizmu in gostinstvu.

Hipoteza 5: Lokalna kulinarika, ki je pripravljena iz svežih lokalnih sestavin, prispeva k okoljski trajnosti.

Razlogi za postavljanje hipoteze:

Sveže lokalne sestavine imajo krajšo pot od pridelave do uporabe, kar zmanjšuje okoljski vpliv.

Lokalna kulinarika je pogosto pripravljena na tradicionalen način, ki je bolj okolju prijazen od sodobnega načina priprave hrane.

Lokalna kulinarika je pogosto povezana z lokalno kulturo in identiteto, kar lahko prispeva k trajnostni turistični destinaciji.

2. CILJNA SKUPINA

Ciljna skupina pri raziskovalni nalogi so:

- Vsi obiskovalci Slovenske Bistrice in okolice, ne glede na starost, spol ali interes.
- Družine z otroki, ki so zainteresirane za aktivne počitnice v naravi.
- Mladi ljudje, ki so zainteresirani za kulinariko in druženje.
- Starejši ljudje, ki so zainteresirani za zdravo prehrano in aktiven način življenja.

3. METODOLOGIJA

Podatke za raziskovalno nalogo sva pridobivali iz pisnih virov, torej raznih knjig, brošur in spletnih člankov ter diplomskega dela. Veliko informacij sva pridobili s pomočjo anketnega vprašalnika in poglobljenih intervjujev kulinaričnih ponudnikov.

Metode raziskave

Za zbiranje podatkov sva uporabili naslednje metode:

- Anketni vprašalnik: Anketni vprašalnik bo poslan obiskovalcem in kolesarjem Slovenske Bistrice, ki bodo sodelovali v »kulinarični« vožnji.
- Intervjuji: Z nekaj obiskovalci in ponudnike lokalne hrane, ki bodo sodelovali v »okusni vožnji«, bova opravili intervjuje.

Opis vzorca

Vzorec bo sestavljen iz 157 obiskovalcev Slovenske Bistrice, ki bodo sodelovali v »okusni vožnji«. Vzorec bo izbran naključno.

4. TURIZEM NA POHORJU

Naše sodobne družinske kmetije se posvečajo ekološkemu kmetovanju in skupaj s turističnimi središči sledimo načelom sonaravnega turizma. Obiskovalcem postrežemo s kulinaričnimi užitki lokalnih jedi, pripravljenih po tradicionalnih receptih iz domačih pridelkov in izdelkov, ki jih tržimo pod prepoznavno blagovno znamko Pohorje.

Gradnja hiš sledi značilni pohorski arhitekturi in uporablja lokalne materiale, medtem ko mladi inovativni gospodarji združujejo tradicionalna znanja s sodobnimi pristopi. Skrbimo za lokalno pridelano hrano, zaščito gozdov in vodnih virov ter spodbujamo uporabo obnovljivih virov energije.

Intenzivne dejavnosti so natančno določene in ločene od ohranjenih naravnih območij. Skrbimo za redno vzdrževanje cest in infrastrukture ter urejeno signalizacijo. Poskrbljeno je za dobro povezavo med turističnimi središči in naselji ter za prometno infrastrukturo, ki je prijazna okolju.

Naše območje je usklajeno tako z intenzivnimi dejavnostmi kot tudi z ohranjanjem narave. Lokalno prebivalstvo se veseli druženja, vključenosti, poslušanja ter izobraževanja za razvoj trajnostnih podjetniških priložnosti, kar izboljšuje kakovost življenja na Pohorju.

Domačini z ljubeznijo »gojimo« svoj kraj in svoje delo. Ponosni smo, da smo se odločili za takšno razvojno pot, saj nas življenje na Pohorju osrečuje in zadovoljuje naše potrebe. Naša pohorska identiteta živi v vsakodnevnem delu in življenju. (Strategija razvoja in trženja ponudbe - Destinacije Pohorje, 2021).

5. PRIDOBIVANJE PODATKOV

Podatke bomo pridobili iz naslednjih virov:

- Turistično-informacijski center bo zagotovil podatke o številu obiskovalcev Slovenske Bistrice, njihovih interesih in izkušnjah z »okusno vožnjo«.
- Anketa bo potekala med obiskovalci Slovenske Bistrice, ki bodo sodelovali v »okusni vožnji«. Vključevala bo vprašanja o izkušnjah s ponudbo »okusne vožnje«, o njihovih predlogih za izboljšave in o njihovih željah za prihodnje »okusne vožnje«.
- Intervjuji bodo potekali s turističnimi ponudniki. Ti bodo omogočili podrobnejše spoznavanje izkušenj in pripravili kulinarični jedilnik.

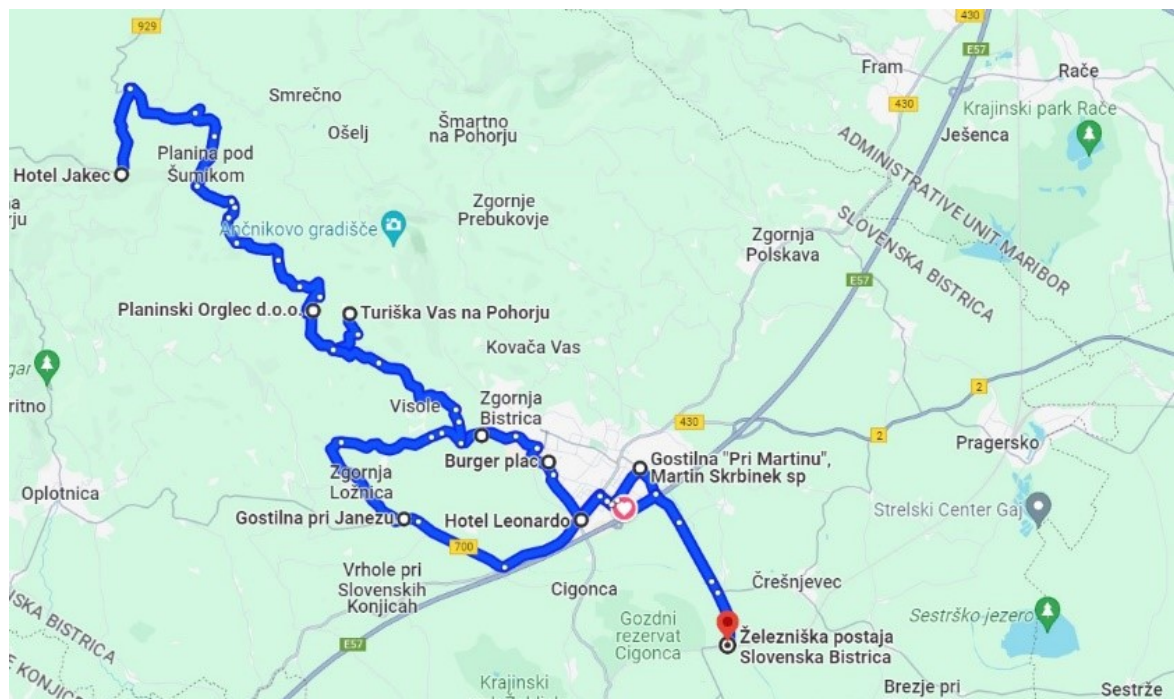
6. KULINARIČNA KOLESARSKA POT

Kulinarična kolesarska pot v Slovenski Bistrici ponuja edinstveno doživetje za ljubitelje kulinarike in aktivnega preživljanja časa. Pot se začne na železniški postaji v Slovenski Bistrici, kjer se kolesarji podajo na gastronomsko popotovanje. Na pot se lahko podajo z navadnimi ali električnimi kolesi. Prva postaja je Gostilna pri Martinu, kjer jih pričakajo domače jedi in prijetno vzdušje. Pot se nadaljuje do Lovskega doma GAMS, kjer lahko uživajo v divjačinskih specialitetah in občudujejo naravno okolje. Naslednja destinacija je Planinski Orglec na Tinju, kjer jih pričakujejo okusne lokalne jedi v idiličnem podeželskem okolju. Nadaljujejo proti Gostišču Brbre v Turiški vasi, kjer lahko okusijo tradicionalne kulinarične dobrote. Kulinarično potovanje doseže vrhunec pri Hotelu Jakec na Treh Kraljih, kjer se lahko okrepčajo s pestro ponudbo jedi in pijač. Po zadnjem postanku se kolesarji vračajo nazaj proti Slovenski Bistrici. Na poti nazaj se ustavijo v Gostilni s prenočišči pri Janezu na Spodnji Ložnici, kjer lahko še enkrat okusijo domače specialitete.

Pot se zaključi pri Hotelu Leonardu v Slovenski Bistrici, kjer lahko še zadnjič uživajo v lokalni kulinarični ponudbi. Popotovanje se zaključi na začetni točki, železniški postaji v Slovenski Bistrici, kjer kolesarji zaključijo svojo kulinarično pustolovščino. Če se kolesarjem pot zdi predolga, jo lahko skrajšajo tako, da začnejo kjerkoli na poti in jo prevozijo do naslednje točke oz. do naslednjega ponudnika. Najbolj vzdržljivi kolesarji pa lahko pot prekolesarijo v celoti. Celotna kolesarska pot je dolga 20,86 km.

V nalogi uporabljamo izraza steza in pot. Kolesarska steza je v SSKJ »del cestišča, namenjen za vožnjo s kolesom«, pot pa »gibanje, premikanje iz enega kraja v drugega ali od enega mesta, točke do drugega z določenim namenom, ciljem«. Ker je v Slovenski Bistrici zelo malo urejenih kolesarskih stez, v okolici jih pa sploh ni, uporabljamo oba izraza; steza in pot.

Slika 3: Kulinarčna kolesarska pot



Vir: lasten, (pridobljeno iz Google Maps)

7. OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

Za zadovoljitev potreb obiskovalcev smo temeljito načrtovali in oblikovali vse sestavine turističnega proizvoda, ki združujejo kolesarjenje, kulinariko ter izjemno krajinsko in kulturno dediščino kraja.

- Logotip

Za večjo prepoznavnost našega turističnega proizvoda smo zasnovali logotip. Logotip predstavlja krog, ki simbolizira kulinarično kolesarsko pot. Ta poteka v smeri, predstavljeni s točkami do turističnih ponudnikov. Ta preprost in učinkovit dizajn združuje elemente gibanja (kolo) ter povezovanja z lokalnimi ponudniki hrane in pijače.

Slika 4: logotip



Vir: lasten

- Kolesarski čaj

Uživanje kolesarskega čaja je edinstvena izkušnja, ki povezuje ljubezen do kolesarjenja in uživanje v tovrstnih pijačah. Gre za posebej zasnovan čaj, ki je pripravljen z mislijo na potrebe kolesarjev. Lahko vam pomaga pri hidraciji, pri okrevanju po naporu, spodbuja energijo, zagotavlja antioksidante in ima lahko poživiljajoč učinek. Čaj je mešanica različnih zelišč. Ni zgolj pijača, ampak celovita izkušnja, ki se lahko odvija v čajnicah ob kolesarskih poteh, ali pa se kolesarji oskrbujejo z njim s posebnimi paketi, ki jih lahko nosijo s seboj na poti. Sestava čaja: kamilica, ozkolistni trpotec, komarček, čokoladna meta, repik/gladišnik.

Delovanje zelišč:

Kamilica pomirja, umirja krče, je proti napenjanju, driski, utrujenosti nog in rok (ob velikih naporih se lahko pojavijo prebavne motnje). Repik/gladišnik – poimenovan tudi kot »vsega sveta zdravje« je proti vnetjem, za dobro prebavo in jetra. Komarček je proti napenjanju in krčem. Ozkolistni trpotec celi poškodbe, npr. mišice na mikro nivoju. Čokoladna meta pomirja in osvežuje.

Slika 5: Zeliščne vrečke za čaj (iz blaga)



Vir: lasten

- Kolesarska ruta z vezeno kolesarsko potjo in kulinaricnimi ponudniki

Kolesarska ruta z vezeno kolesarsko potjo in kulinaricnimi ponudniki je načrtovana pot za kolesarje, ki združuje uživanje v kolesarjenju z raziskovanjem kulinaricnih biserov Slovenske Bistrice. Pot je premišljeno načrtovana tako, da kolesarji obiščejo vrsto lokalnih kulinaricnih ponudnikov. Kolesarska ruta vključuje vezeno pot, ki povezuje različne kulinaricne točke interesa. To so lahko lokalne kavarne, restavracije, kmečke tržnice ali celo specializirane stojnice, kjer lahko kolesarji poskusijo avtentične lokalne jedi. Vsaka točka na kolesarski poti ponuja ne le možnost okušanja lokalnih specialitet, temveč tudi edinstveno doživetje kulturne in kulinaricne dediščine Slovenske Bistrice.

Turistična produkta imata potencial privabiti tako lokalne prebivalce kot tudi turiste, ki iščejo izjemno kolesarsko in kulinaricno izkušnjo. S tem pa lahko prispevata k razvoju turizma v

Slovenski Bistrici, promociji lokalnih kulturnih znamenitosti ter spodbujanju sodelovanja med kolesarskimi entuziasti in ponudniki lokalne kulinarike.

Slika 6: Kolesarska ruta



Vir: lasten

8. EMPIRIČNI DEL

Metode in vzorec raziskovanja

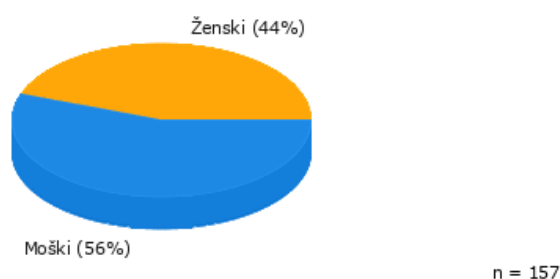
Pri empiričnem raziskovanju sva uporabili metodo pisnega raziskovanja – anketo. Anketo je sestavljalo enaindvajset vprašanj, od tega dvanajst vprašanj zaprtega tipa in pet vprašanj odprtega tipa.

Anketni vprašalnik sva oblikovali v Wordu, nato pa še v spletnem orodju 1ka. Anketo sva objavili na spletu in jo pustil dostopno v mesecu decembru in februarju od 12. 12. 2023 do 9. 2. 2024.

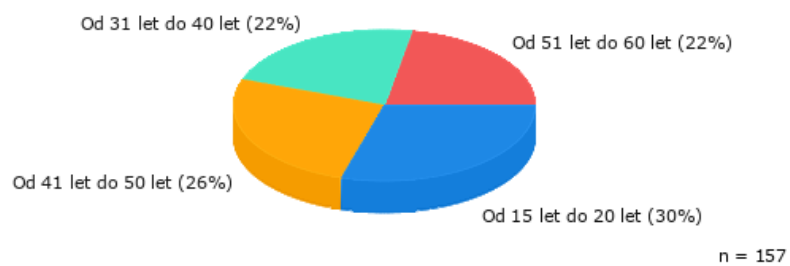
V anketi so sodelovali kolesarji vseh starosti iz Slovenske Bistrice in okolice. Na anketna vprašanja je odgovorilo 157 anketirancev. Nekaj anketirancev je anketo reševalo v spletnem orodju 1ka, nekaj anketirancev pa na natisnjenih listih. Anketiranci so bili obiskovalci in kolesarji, ki se ukvarjajo s tekmovalnim, rekreativnim in turističnim kolesarjenjem.

OPOMBA: Ker so bili rezultati ankete obdelani v orodju 1ka s programsko nastavljenimi odgovori, zapisov ni bilo mogoče lektorirati.

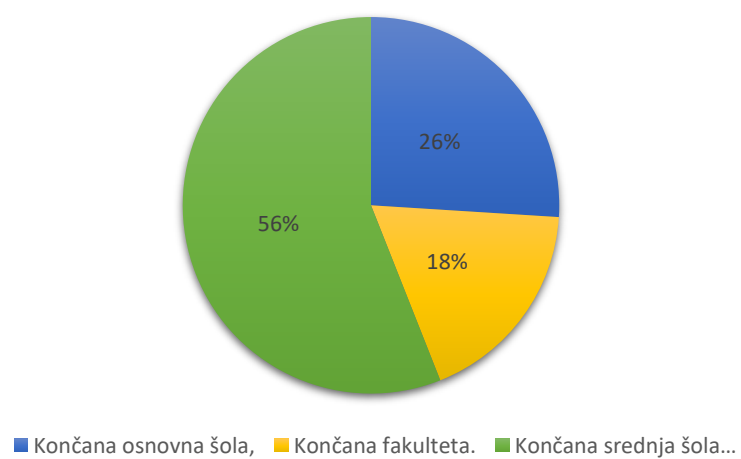
Slika 7: Število anketiranih žensk in moških



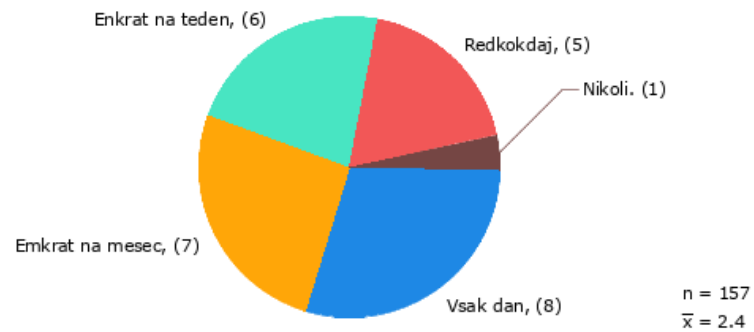
Slika 8: Število anketiranih po starosti



Slika 9: Število anketiranih po izobrazbi



Slika 10: Pogostost kolesarjenja



Slika 11: Vrste kolesarjenja



Tabela 1: Število anketiranih po kraju bivanja

Q3	Kraj bivanja: (napišite).				
	Odgovori	Frekvenca	Odstotek	Veljavni	Kumulativa
	Ptuj	10	5 %	6 %	6 %
	Laporje	8	5 %	6 %	12 %
	Slovenija	3	5 %	6 %	18 %
	Miklavž	10	5 %	6 %	24 %
	Fram	5	5 %	6 %	29 %
	Zgornja Kungota	6	5 %	6 %	35 %
	Malečnik	7	5 %	6 %	41 %
	Lenart	13	5 %	6 %	47 %
	Žabljek	25	11 %	12 %	59 %
	Kamnica	17	5 %	6 %	65 %
	Sp. Nova vas	15	5 %	6 %	71 %
	Slovenska Bistrica	22	16 %	18 %	88 %
	Maribor	14	11 %	12 %	100 %
Veljavni	Skupaj	155	89 %	100 %	
Manjkajoči	-1 (Ni odgovoril.)	2	11 %		
	Skupaj	2	11 %		
	SKUPAJ	157	100 %		

Predstavitev rezultatov

Na pet vprašanj odprtega tipa, kjer je lahko vsak napisal svoje mnenje, povzemam odgovore:

Kolikokrat ste v zadnjem letu obiskali Slovensko Bistrico ali njeno okolico z namenom kolesarjenja?

Anketirani so odgovorili različno, največkrat pa so odgovorili, da so v zadnjem letu Slovensko Bistrico obiskali desetkrat.

Tabela 2: Prisotnost kolesarjev v Slovenski Bistrici

Q7	Kolikokrat ste v zadnjem letu obiskali Slovensko Bistrico ali njeno okolico z namenom kolesarjenja? (Svoj odgovor zapišite.)				
	Odgovori	Frekvenca	Odstotek	Veljavni	Kumulativa
	5-krat	20	5 %	6 %	6 %
	10-krat	5	5 %	6 %	11 %
	Kar nekajkrat	8	5 %	6 %	17 %
	Skoraj vsak dan	9	5 %	6 %	22 %
	Vsaj 10-krat	14	5 %	6 %	28 %
	V letu 2023 okoli 50-krat	1	5 %	6 %	33 %
	Niti 1-krat	13	5 %	6 %	39 %

	10	2	11 %	11 %	50 %
	/	1	5 %	6 %	56 %
	1	17	11 %	11 %	67 %
	0-krat	4	5 %	6 %	72 %
	30-krat	16	5 %	6 %	78 %
	10-krat	21	11 %	11 %	89 %
	Nikoli	5	5 %	6 %	94 %
	Več kot 20-krat	20	5 %	6 %	100 %
Veljavni	Skupaj	156	95 %	100 %	
Manjkajoči	-1 (Ni odgovoril.)	1	5 %		
	Skupaj	1	5 %		
	SKUPAJ	157	100 %		

Kaj vas je navdušilo na vašem obisku Slovenske Bistrice?

Velika večina je odgovorila, da jih je ob obisku Slovenske Bistrice predvsem navdušila narava.

Slika 12: Navdušenje kolesarjev ob obisku Slovenske Bistrice

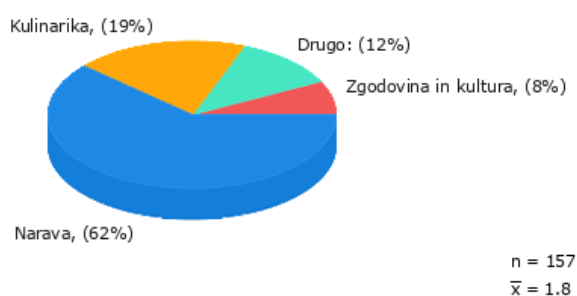


Tabela 3: Drugo

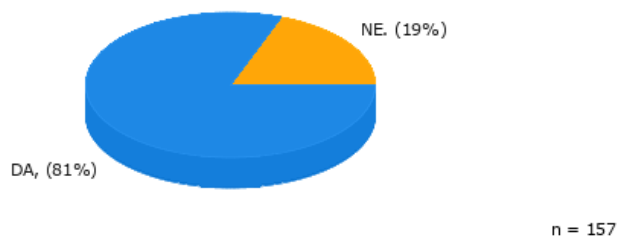
Q8_5_text	Q8 (Drugo:)				
	Odgovori	Frekvenca	Odstotek	Veljavni	Kumulativa
	Vzpon na Tri Kralje	1	5 %	50 %	50 %
	Cesta na Tri Kralje	1	5 %	50 %	100 %
Veljavni	Skupaj	2	10 %	100 %	

Tabela 4: Predlogi za izboljšave turizma v Slovenski Bistrici

Q9	Pravijo, da je Slovenska Bistrica mesto, kjer se prepletata tradicija in modernost. Zanima naju, kaj bi lahko Slovenska Bistrica izboljšala za svoje turiste? Odgovor zapišite.				
	Odgovori		Odgovori		Odgovori
14	Uredilili bi lahko ceste in postavili smerokaze za kolesarje.		Uredilili bi lahko ceste in postavili smerokaze za kolesarje.		Uredilili bi lahko ceste in postavili smerokaze za kolesarje.
20	Ceste in pločnike za kolesarje		Ceste in pločnike za kolesarje		Ceste in pločnike za kolesarje
19	Ne vem.		Ne vem.		Ne vem
18	Več označenih kolesarskih poti		Več označenih kolesarskih poti		Več označenih kolesarskih poti
13	Več restavracij in trgovin v centru mesta		Več restavracij in trgovin v centru mesta		Več restavracij in trgovin v centru mesta
14	Predvsem bi lahko izboljšala kolesarske poti.		Predvsem bi lahko izboljšala kolesarske poti.		Predvsem bi lahko izboljšala kolesarske poti.
16	Lahko bi izboljšala stezo za kolesarje.		Lahko bi izboljšala stezo za kolesarje.		Lahko bi izboljšala stezo za kolesarje.
6	Nisem dovolj seznanjen s krajem, da bi lahko odgovoril.		Nisem dovolj seznanjen s krajem, da bi lahko odgovoril.		Nisem dovolj seznanjen s krajem, da bi lahko odgovoril.
10	Vec zabav		Več zabav		Več zabav
15	Kakšen kakovosten muzej		Kakšen kakovosten muzej		Kakšen kakovosten muzej
11	Nimam nobenih predlogov.		Nimam nobenih predlogov.		Nimam nobenih predlogov.
Veljavni	Skupaj	Veljavni	Skupaj	Veljavni	Skupaj
Manjkajoči	-1 (Ni odgovoril.)	Manjkajoči	-1 (Ni odgovoril.)	Manjkajoči	-1 (Ni odgovoril.)
	Skupaj	1	Skupaj		Skupaj
	SKUPAJ	157	SKUPAJ	157	SKUPAJ

Ste že kdaj poskusili kulinariko v Slovenski Bistrici? Velika večina je že poskusila kulinarčno ponudbo v Slovenski Bistrici. Tudi midve sva se s ponudbo že srečali, ko sva se kot pohodnici podali po Močeradovi poti v Slovenski Bistrici in se ustavili v Lovski koči Gams, kjer sva okusili njihovo slastno gibanico.

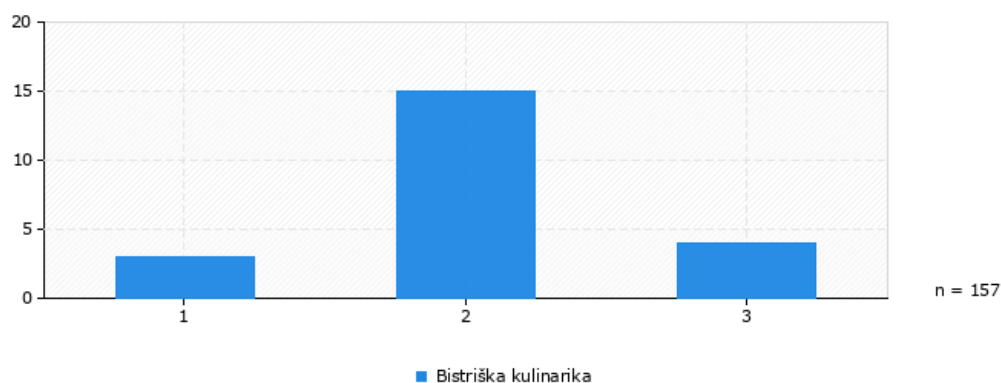
Slika 13: Izkušnja s kulinarčno ponudbo v Slovenski Bistrici



Če ste odgovorili z DA, kako bi ocenili bistriško kulinariko? Na lestvici od 1 do 3, pri čemer pomeni 1 odlična kulinarika, 2 dobra kulinarika in 3 slaba kulinarika.

Anketirani menijo, da je bistriška kulinarika dobra.

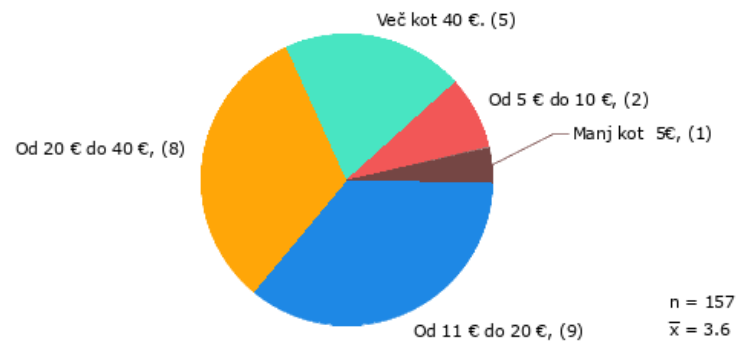
Slika 14: Ocena bistriške kulinarike



Koliko ste zapravili za storitve v turizmu in gostinstvu med svojim obiskom Slovenske Bistrice ali njene okolice?

Iz grafa je razvidno, da jih je večina med obiskom Slovenske Bistrice ali njene okolice za storitve v turizmu in gostinstvu zapravila od 11 € do 20 €.

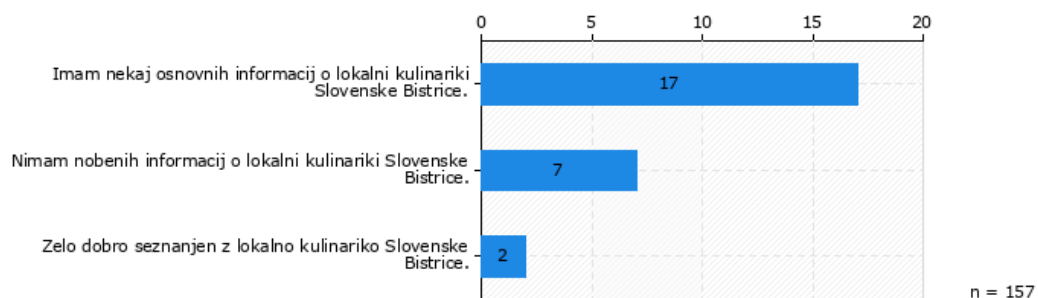
Slika 15: Zapravljen znesek za storitve v turizmu in gostinstvu



Koliko ste seznanjeni z lokalno kulinariko Slovenske Bistrice?

Večina anketirancev ima nekaj osnovnih informacij o lokalni kulinariki Slovenske Bistrice.

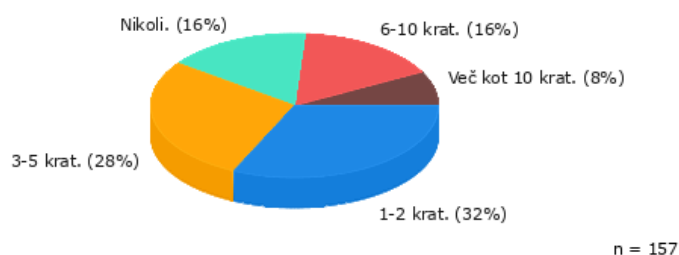
Slika 16: Informacije o lokalni kulinariki Slovenske Bistrice



Kolikokrat ste v zadnjem letu poskusili lokalno kulinariko Slovenske Bistrice?

Iz grafa je razvidno, da je večina anketirancev v zadnjem letu 1 do 2-krat poskusila lokalno kulinariko Slovenske Bistrice. Tudi midve sva mnenja, da je v Slovenski Bistrici kulinarika odlična.

Slika 17: Pokušnja lokalne kulinarike v Slovenski Bistrici



Kaj vam je bilo v kulinariki najbolj všeč oz. po kateri hrani, okusu, si boste zapomnili kraj?

Iz grafa je razvidno, da je večini anketirancev v kulinariki najbolj všeč glavna jed.

Slika 18: Najboljša kulinarična ponudba

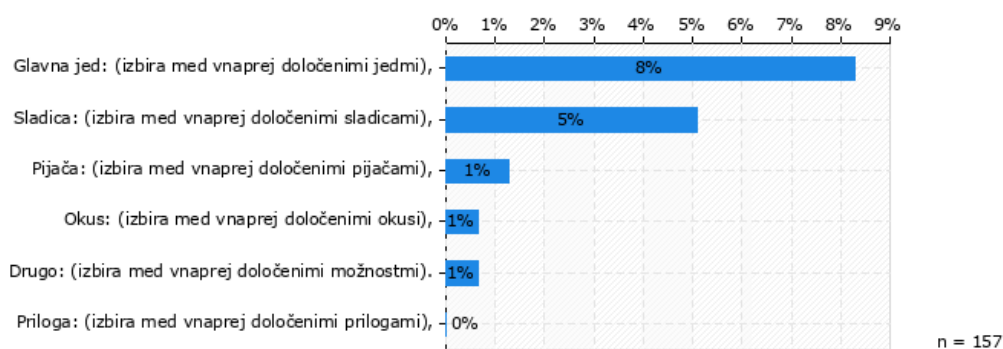


Tabela 5: Drugo

Q15	Q15 (Drugo: (izbira med vnaprej določenimi možnostmi).)				
	Odgovori	Frekvenca	Odstotek	Veljavni	Kumulativa
	Nisem imel stika s kulinariko.	1	5 %	100 %	100 %
Veljavni	Skupaj	1	5 %	100 %	

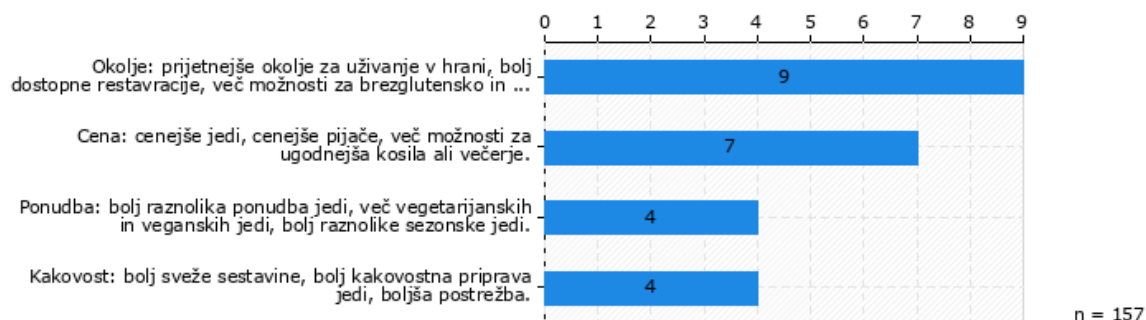
Tabela 6: Odgovori se navezujejo na prejšnje vprašanje.

Q16	Vprašanje se navezuje na prejšnje vprašanje. Utemeljite, zakaj.				
	Odgovori	Frekvenca	Odstotek	Veljavni	Kumulativa
	Ker imam zelo rada sladice.	10	5 %	10 %	10 %
	Ker obožujem sladice.	16	5 %	10 %	20 %
	Odlične pice	19	5 %	10 %	30 %
	Zaradi okusa hrane	14	5 %	10 %	40 %
	Ker je pijača po kolesarjenju zelo osvežilna.	17	5 %	10 %	50 %
	Okusna in malenkost drugačna	9	5 %	10 %	60 %
	Ker je bila lepa pogostitev.	9	5 %	10 %	70 %
	Hamburger pri okrepčevalnici Sonja	16	5 %	10 %	80 %
	Glavna jed me je navdušila, ker je bila polna okusa in najboljše opisuje kraj.	18	5 %	10 %	90 %
	Preprosto se spomnim le glavne jedi pri kosilu. Ne spomnim se, kaj smo jedli, vendar se spomnim, da je bilo dobro.	20	5 %	10 %	100 %
Veljavni	Skupaj	148	53 %	100 %	
Manjkajoči	-1 (Ni odgovoril.)	9	47 %		
	Skupaj	9	47 %		
	SKUPAJ	157	100 %		

Kaj bi lahko v kulinariki izboljšali?

Večina anketirancev je odgovorila, da bi lahko v kulinariki izboljšali predvsem okolje. Če je okolje urejeno, je prijetnejše uživanje v hrani. Anketiranci so si v veliki meri enotni, da bi bilo potrebno izboljšati okolje v kulinariki. Urejenost in prijetnost okolja sta namreč pomembna faktorja pri uživanju v hrani. Tudi midve se strinjava z mnenjem anketirancev.

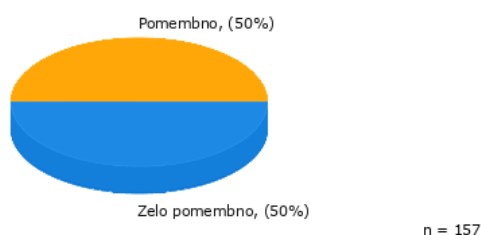
Slika 19: Predlogi za izboljšanje kulinarike



Kako pomembno vam je, da je hrana, ki jo jeste, pripravljena iz svežih lokalnih sestavin?

Polovici anketirancev je pomembno, da je hrana, ki jo jedo, pripravljena iz svežih lokalnih sestavin, drugi polovici pa je to zelo pomembno.

Slika 20: Pomembnost sveže pripravljene hrane



Menite, da kolesarjenje lahko izboljša doživetje kulinarike?

Skoraj dve tretjini anketiranih meni, da kolesarjenje lahko izboljša doživetje kulinarike, desetina pa meni, da kolesarjenje ne more izboljšati doživetja kulinarike. Velika večina anketirancev (skoraj dve tretjini) se strinja, da kolesarjenje lahko izboljša doživetje kulinarike. Le desetina jih meni, da kolesarjenje nima vpliva na to. Midve se strinjava, da je pomembno po kolesarjenju ali med njim uživati v okusnem obroku, pa naj bo to enolončnica ali osvežilna sladica. Pri tem pa je ključno, da je hrana lahka in osvežilna.

Slika 21: Mnenje anketirancev

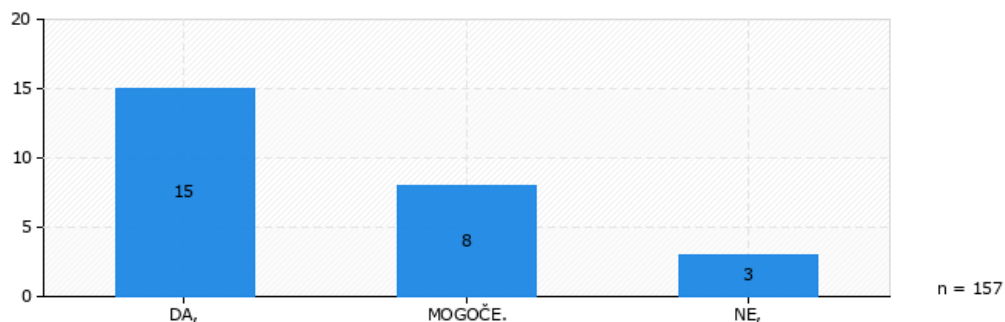


Tabela 7: Utemeljitev, kako lahko kolesarjenje izboljša doživetje kulinarike

Q22	Utemeljite, kako lahko kolesarjenje izboljša doživetje kulinarike.				
	Odgovori	Frekvenca	Odstotek	Veljavni	Kumulativa
	Bolj se nam izboljša okus.	13	5 %	8 %	8 %
	Če kolesariš rekreativno, potem to gotovo izboljšuje apetit in uživanje v hrani. Če kolesariš zaradi tekmovalnih ciljev in užitkov v zmogljivosti, potem je hrana zadnja stvar, ki te zanima. Tudi apetita takrat nimaš posebnega.	5	5 %	8 %	17 %
	Z vožnjo po različnih krajih. Če gremo na izlet, se ustavimo na kakšnem kosilu, s tem pa lahko primerjamo, kakšna je hrana, razgled na pokrajino ...	15	5 %	8 %	25 %
	»Narediti in zaživeti« obstoječi turizem, ki je na kolesarskih poteh ...	16	5 %	8 %	33 %
	Ogled okolice in tako spoznanje njene kulinarike	19	5 %	8 %	42 %

	izboljša njeno kulinariko.				
	Ne vem.	23	5 %	8 %	50 %
	Z razgledom na prečudovito pokrajino	6	5 %	8 %	58 %
	"Nagrada" po kolesarjenju	4	5 %	8 %	67 %
	Več je povpraševanja.	14	5 %	8 %	75 %
	Da, bolj si lačen.	10	5 %	8 %	83 %
	Bolj si lačen.	12	5 %	8 %	92 %
	Vsakdo, ki bi naredil krog okoli Bistrice, bi bil lačen in bi kaj dobrega pojedel.	13	5 %	8 %	100 %
Veljavni	Skupaj	150	63 %	100 %	
Manjkajoči	-1 (Ni odgovoril.)	7	37 %		
	Skupaj	7	37 %		
	SKUPAJ	157	100 %		

Tabela 8: Predlogi za izboljšanje povezave med kolesarjenjem in kulinariko v »zeleni« Bistrici

Q20	Kakšni so vaši predlogi za izboljšanje povezave med kolesarjenjem in kulinariko v »zeleni« Bistrici? (Zapišite svoj komentar.)				
	Odgovori	Frekvenca	Odstotek	Veljavni	Kumulativa
	Nimam.	10	5 %	10 %	10 %
	Nimam predloga.	20	5 %	10 %	20 %
	Krožne poti ...	12	5 %	10 %	30 %
	Veliko	10	5 %	10 %	40 %
	Boljšo kolesarsko povezavo, saj ima Slovenska Bistrica slabo urejene kolesarske steze.	19	5 %	10 %	50 %
	Predvsem bi bilo treba izboljšati kolesarsko pot.	16	5 %	10 %	60 %
	Kolesa za izposojlo (tako kot v Mariboru)	16	5 %	10 %	70 %

	S hkratnim povečevanjem lepih kolesarskih cest (destinacij) in gostinskih kapacitet ob teh poteh	4	5 %	10 %	80 %
	Boljše kolesarske povezave. Občina Slovenska Bistrica nima izven mesta niti enega metra kolesarske steze.	18	5 %	10 %	90 %
	Boljše kolesarske poti	18	5 %	10 %	100 %
Veljavni	Skupaj	148	53 %	100 %	
Manjkajoči	-1 (Ni odgovoril.)	9	47 %		
	Skupaj	9	47 %		
	SKUPAJ	157	100 %		

9. RAZISKAVA IN REZULTATI

Podatke za raziskovalno nalogo sva pridobili iz pisnih virov, torej raznih knjig, brošur in spletnih člankov. Veliko informacij, vezanih na kulinarčno ponudbo, sva pridobili s pomočjo opravljenih poglobljenih intervjujev turističnih ponudnikov na naši kolesarki poti. Najini poglobljeni intervjuji predstavljajo neposreden in nestrukturiran pristop k pridobivanju informacij. Neposreden je zato, ker sva se pogovarjali s sogovornikom, medtem ko je nestrukturiran, ker vprašanja niso standardizirana. Pri tem načinu intervjuja je pomembno, da izpraševalec ustvari prijetno vzdušje, ohranja lastno objektivnost ter je odprt za različna stališča in mnenja sogovornika. Izpraševalec spodbuja in motivira sogovornika, da se pogovarja bolj obsežno in se ne omejuje na kratke odgovore, saj skuša prodreti v globino teme. Pomembno je postavljati informativna vprašanja ter spodbujati sogovornika, da govori prosto, brez kritiziranja, popravkov ali sugestij.

Pri poglobljenem intervjuju je ključnega pomena potrpežljivost, še posebej pri obravnavi neprijetnih tem, ter prilagajanje značilnostim sogovornika, kot so starost, spol, izobrazba in osebne lastnosti. Zaradi nestrukturiranega pristopa je za pogovor potreben zadosten čas, ki se lahko razlikuje glede na vsebino in število vprašanj. Izvajalec intervjuja uporablja opomnik kot glavni pripomoček, v katerem so zapisana vprašanja ali osnovne točke, ki jih želi obravnavati. Naloga izvajalca je voditi pogovor od enega vprašanja do drugega. Zaradi potrebnega daljšega časa je priporočljivo, da se intervju posname, saj to zagotavlja, da se ohranijo vse informacije, ki so bile izmenjane med pogovorom. (Malhotra, Nunan in Birks, 2017).

Za pridobitev potrebnih informacij sva v okviru raziskave izvedli poglobljene intervjuje z našimi turističnimi ponudniki. Intervjuje sva izvedli v mesecu januarju 2024. Za razgovor, ki je skupno trajal eno uro, sva si pripravili opomnik z vprašanji (Glej prilogo.).

Intervjuji s turističnimi ponudniki na kulinarični kolesarski poti

- **Gostilna pri Martinu (MARTIN SKRBINEK, s. p.; lastnik gostilne)**

Gostinska strast, ki se prenaša iz roda v rod

Leta 1990 se je družina, ki jo je združevala strast do gostinstva, podala na podjetniško pot. Najem gostinskega lokala je bil začetek sanj o uspešnem podjetju. Vložili so veliko truda, vendar so se kmalu soočili z neizprosnim dvigovanjem najemnine. To je močno otežilo poslovanje in ogrozilo prihodnost podjetja. Odločitev o selitvi na novo lokacijo je prinesla mešane občutke. Obnova in ureditev lokala sta bili naporni, a hkrati so se nadejali boljšega jutri. Vendar pa se je zgodba ponovila: sprva ugodna najemnina, je začela strmo naraščati.

Razočaranje ni ugasnilo njihove strasti. Znova so se preselili, tokrat v center Slovenske Bistrice. V novem lokalu so si pridobili zveste stranke in vzpostavili sodelovanje s podjetji. Toda usoda jim je znova namenila preizkušnjo – najemnina se je spet dvignila. Na robu obupa, a trdno odločeni, da ne bodo obrnili hrbta svojim strankam, so se znašli. Začasno so kuhali v kulturnem domu, hkrati pa so iskali trajno rešitev. Takrat so izvedeli za prodajo podjetja za predelavo lesa LIP v Slovenski Bistrici. V tej priložnosti so videli pot do lastnega lokala. Zbrali so pogum in objekt kupili. Sledila je obsežna prenova, ki so jo izpeljali z veliko truda in neprespanih noči. Danes se zadovoljno ozirajo na prehojeno pot, saj so ustvarili lokal, ki je odraz njihove vizije in trdega dela. Vsak dan vlagajo v delo nov elan in veselje. Njihova zgodba je dokaz, da vztrajnost in trud premagata vse ovire in vodita do uspeha.

Iz preteklosti se lahko veliko naučimo. Njihova pot je bila prepletena s skrbmi in nezadovoljstvom, vendar so vztrajali in na koncu dosegli svoj cilj. To je navdihujoča zgodba za vse, ki se spopadajo s težavami in ne obupajo nad svojimi sanjami. Gostinstvo jim je še vedno v veselje in z leti se njihov zagon le še krepi. To je še posebej razveseljivo, saj je gostilna od leta 2011 v rokah naslednika družinske tradicije. Zahvala za to gre prejšnji vodji, mami, ki je lokal predala potomcem in jim omogočila nadgrajevanje in širjenje gostinske ponudbe ter nadaljevanje tradicije. Kolektiv, ki je združen z mladim kadrom, veliko pozornosti posveča izobraževanju. V hiši so tako trije vinski svetovalci (sommelijerji), menedžerka za hrano in pijačo (food & beverage manager) ter mojstrica kuharstva in mojster strežbe. Zelo aktivni so na vseh sejnih in prireditvah, ki se tičejo gostinstva, pa tudi na raznih tekmovanjih. Ne

zamudijo nobenega gostinskega zbora ali srečanja, kot so srečanje gostincev v Portorožu, Celjski sejem ... S ponosom pa so predstavili tudi slovenske (štajerske) jedi v sosednji Hrvaški, kjer so prejeli priznanje.

V zadnjem času so se močno usmerili tudi v catering in v ruske bifeje. Na tem področju so posebej usposobljeni in registrirani. Ponujajo celotno izvedbo dogodka, od hrane in pijače do inventarja, za otvoritve trgovin, servisnih delavnic, kulturnih ustanov in drugih priložnosti.

Njihov moto je: »Kar delaš, naredi v redu in s srcem.« To je zagotovo ključ do njihovega uspeha in zadovoljnih strank.

- **Slastne sladice Pije Debeljak: Okusno in zdravo za vse – Cuker Kuhna**

Pija Debeljak že dvanajst let osvaja brbončice obiskovalcev Slovenske Bistrice s svojimi slastnimi sladicami. Njeno ustvarjanje ni omejeno le na osnovnošolce, saj s poudarkom na okusnih in hkrati zdravih sestavinah navdušuje vse, ki si želijo sladke pregrehe brez slabe vesti. V konkurenci s cenejšimi ponudniki, kot je CakeShop, se Pija Debeljak uveljavlja s transparentnostjo. Natančno razkrije sestavine in izvor svojih sladkih dobrot, kar ji omogoča, da se ponaša z zadovoljnimi strankami iz Slovenije in tujine.

Vabljeni v svet sladkih pregreh, kjer se ročno izdelane slaščice prepletajo z ljubeznijo in estetiko. Ponudba obsega bogastvo okusov, od slastnih tortic in kolačkov za otroke, do tradicionalnih krofov z drožmi, buhtelnov in cimetovih rolic. Za ljubitelje modernih sladkih trendov so na voljo bubble vafli in palačinke z raznolikimi nadevi. Gurmanska vroča čokolada pa bo poskrbela za popolno razvajanje vaših brbončic. Pija, ustvarjalka teh slastnih dobrot, se ponaša s široko paleto tort po naročilu, ki so oblikovane in dekorirane po željah kupcev. Njeno vodilo je ustvarjanje edinstvenih sladkih mojstrov, ki očarajo tako s svojim videzom kot z okusom.

Okusne kreacije se skozi leto spreminjajo, saj Pija sledi letnim časom in se prepušča trenutnemu navdihu. Posebno pozornost namenja tudi veganskim sladicam, s katerimi želi zadovoljiti vse sladkosnede. Za piko na i Pija pri svojem delu uporablja pretežno lokalne sestavine, s čimer podpira lokalne pridelovalce in poskrbi za pristne, domače okuse. Ne zamudite priložnosti in se prepustite sladkim čarobnostim, ki jih ustvarja Pija. Vstopite v svet,

kjer se tradicija sreča z inovativnostjo, in okusite sladke pregrehe, ki so narejene z ljubeznijo in iz srca. Svoje sladke kreacije predstavlja na Facebooku, kjer se povezuje s svojimi oboževalci in širi prepoznavnost. Pija Debeljak prepoznava potencial v turizmu Slovenske Bistrice, vendar poudarja potrebo po boljši usmeritvi turistov in ureditvi varnih kolesarskih poti. Kolesarje vidi kot pomembno ciljno skupino in je pripravljena ustvarjati osvežilne sladice, ki bodo ustrezale njihovim potrebam.

V zaključku intervjuja izpostavi pomanjkanje prostega časa, ki ga ljudje imajo za uživanje v dobri in zdravi hrani. S svojimi slastnimi in zdravimi sladkimi dobrotami jim želi ponuditi okusno rešitev za hitro in hkrati hranljivo pregreho.

- **LOVSKA KOČA GAMS**

Vabijo vas v prijeten in domač ambient Lovske koče picerije Gams, kjer vam bodo postregli s 33 različnimi slastnimi picami iz krušne peči, perutničkami (na različne načine in z različnimi prilogami). Po novem pa je pri njih možno naročiti tudi 7 vrst solatnih krožnikov. V ponudbi imajo tudi hamburgerje s pica testom, menije za najmlajše, tudi sladice ne manjkajo. Uresničili bodo vaše želje, saj si lahko z raznimi dodatki sestavite čisto svojo pico. Prostora je dovolj za večje skupine. Ob vnaprejšnji rezervaciji lahko najamete prostor za vašo zaključeno družbo. Za vas imajo na voljo tudi brezplačen brezžični (WiFi) dostop do interneta. Če pri njih še niste bili, vas vabijo, da jih obiščete in se o njihovih obljubah prepričate sami. Mnogi kolesarji in pohodniki se ob postanku odločijo za pico, saj jim nudi potrebno energijo in zadovoljstvo za nadaljevanje poti.

Slika 22: Pizza z rukolo v Lovski koči



Vir: (<https://picerijagams.si/>)

- **DOMAČIJA GORA POD LIPO v Tinjski Gori**

Oktober so z veseljem obeležili 11. obletnico Domačije Gora pod lipo. Osrednja ponudba je namenjena zaključenim skupinam, ki vključujejo tako praznovanja za ljubitelje kulinarike in vina, kot tudi poslovne dogodke. Kljub prisotnosti konkurence, jo dojemajo kot spodbudo za izboljšave. Verjamejo v to, da vsak ponudnik nosi svojo edinstveno zgodbo, zato ne doživljajo konkurenčnih ponudnikov kot tekmovalcev.

Slika 23: Domačija Gora pod lipo



Vir: (<https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/vino-in-kulinarika/ponudniki/5565->)

Iskreno si želijo več odličnih lokalnih ponudnikov, da bi Slovenska Bistrica postala prava turistična destinacija, ki bi lahko pritegnila goste od drugod. Sedanja ponudba je žal precej skopa. Manjka ji doživetij, kar pomeni ogromen potencial za nadaljnji razvoj, zlasti za mlade turiste, ki iščejo raznolike in pestre ponudbe.

Promocije njihove domačije večinoma potekajo ustno, kar sicer prinaša svoje prednosti, vendar je njihova prisotnost na socialnih omrežjih še vedno zelo omejena. V načrtu že imajo gradnjo vinske kleti, sob in širitev ekipe zaposlenih. Ko bodo imeli vzpostavljeno stalno ekipo in bodo svoja vrata odprli z rednim delovnim časom, se bodo lotili tudi sistematične komunikacije in promocije preko različnih kanalov.

Slika 24: Kulinarična poslastica Domačije Gora pod lipo



Vir: (<https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/vino-in-kulinarika/ponudniki/5565->)

Kot ponudniki, ki so odprti za domače goste, cenijo tuje goste, ki znajo ceniti kakovost in so pripravljeni plačati več. Prav tako se zavedajo, da je sodoben gost že zelo zahteven. Verjamejo v to, da je ključ do uspeha zagotavljanje kakovostne storitve in dodane vrednosti, hkrati pa je pomembno, da se specializirajo in vključijo druge, da ohranijo visoko kakovost dela. Že v prihodnjem letu imajo v načrtu postavitev kleti, ki bo gostom omogočila bolj celovito doživetje njihove vinske zgodbe. Za tem bo sledila gradnja sob za goste in odprtje restavracije ter slaščičarne, kar bo gostom omogočilo še večjo svobodo pri obisku domačije. Za zdaj domačija odpira vrata le za skupine, večje od 8 oseb, med trgatvijo pa ne delajo v gostinstvu. Želijo si vzpostaviti redni delovni čas, ki bo omogočil boljšo organizacijo za goste ter zagotovil jasnost in sistematiko storitev.

Morda bodo v prihodnosti, ko bodo imeli več sob, lahko sprejeli tudi kolesarje. Na turističnem trgu si želijo dvigniti standard storitev, večjo profesionalnost pri delu in ponuditi edinstvene zgodbe in doživetja. Želijo si več ponudnikov, ki bi skupaj predstavljali kritično maso zgodb, te bi resnično privlačile goste.

Seveda pa je ključnega pomena tudi turistična infrastruktura. Žal trenutno v Slovenski Bistrici primanjkuje kolesarskih stez, urejenih sprehajalnih poti, doživljajskih parkov in podobnega, kar bi pritegnilo obiskovalce. Trdno so prepričani, da je priložnost za razvoj turizma v bistriški regiji velika, a brez podpore služb, ki imajo turistično poslanstvo, je slika žalostna.

- **GOSTILNA PRI JANEZU NA ZGORNJI LOŽNICI**

Intervju, ki je bil opravljen 15. januarja 2024, je potekal z gospodom Janezom Kapunom ml., lastnikom Gostilne pri Janezu na Zgornji Ložnici.

Slika 25: Gostilna pri Janezu nekoč



Vir: (<https://www.prijanezu.com/?p=2597>)

Slika 26: Ustanovitelja gostilne – lastnika Maruša in Janez Kapun



Vir: <https://www.prijanezu.com/?p=2597>

Gostilna, ki je odprla svoja vrata 1. marca 1976, posluje že 48 let. Vsa ta leta so lastniki s sodelavci ustvarjala glas dobre gostilne. Moto njihove gostilne je bil in še vedno je: **» Zadovoljen gost je naš ponos.«** Večina njihovih gostov so Slovenci, vseh starostnih skupin. Vse bolj pa so njihovi gostje tujci, ki večinoma prespijo v njihovih prenočiščih. V nadaljevanju naju je zanimalo, kako ocenjujejo konkurenco. Lastnik g. Kapun nam je odgovoril, da ga konkurenca ne skrbi, čeprav je tovrstnih ponudnikov zelo veliko. Prav zaradi tega, se poslužujejo različnih oblik promocije; in sicer se pojavljajo na družbenih omrežjih, kot je Facebook, kjer dnevno objavljajo svoje ponudbe. Ker pa v zadnjem času narašča število tujih gostov, se kot gostilna zelo trudijo, da ustrezajo vsem željam strank. Kot gostilna si v prihodnosti želijo renovirati in izboljšati kvaliteto sob, izboljšati svojo kulinarčno ponudbo, predvsem pa imajo željo po tem, da postanejo bolj ekološko naravnani.

Slika 27: Gostilna pri Janezu



Vir: (<https://www.prijanezu.com/>)

V nadaljevanju naju je zanimalo, če bi lahko kaj bi spremenili na kulinarinem trgu. Lastnik g. Kapun meni, da bi na tem področju bilo potrebnih veliko izboljšav, kot so npr. postavitve turističnih tabel; Turistično-informacijski center bi po njihovem mnenju moral bolj sodelovati, se bolj zavzemati za ponudnike in jim tudi pomagati pri promociji. Meni, da bi lahko sodelovanje z njimi izboljšalo zmogljivost njihovih kapacitet. Lastnik je tudi pripomnil, da je na njihovem trgu, prisotnih preveč »fast food« ponudnikov in da pogreša tisto pravo domačo pohorsko hrano (npr. »pohorski pisiker«, sirovi štruklji ...). Gostilna pri Janezu se lahko pohvali z odlično osvežilno sladico, ki je primerna za kolesarje.

- **PLANINSKI ORGLEC NA TINJU**

Lastnik gostišča je g. Robert Anton Bizjak, in sicer je tudi glavni kuhar gostilne, ki se ponaša z zgodovino. Slednja sega vse do leta 1918, ko jo je prvič prevzela njegova babica. Leta 1936 je vodenje gostilne prevzela njegova mama, medtem ko gostilno in pripravo tradicionalnih jedi vodi Robert že od leta 1992.

Slika 28: Gostilna Planinski Orglec na Tinju



Vir: lasten

Gostilna »Orglec« izvira iz družinske zgodovine, saj je bil oče lastnika Roberta organist v cerkvi. Ime gostilne izhaja iz besede »orglec«, saj so se pohodniki pogosto ustavljali v tej gostilni na Tinju, znani kot »planinski Orglec«.

Moto gostilne, »Prit'e na htin'«, je razumljiv le lokalnim prebivalcem, saj pomeni: »Pridite na Tinje«. Tinje je slikovita vas v bližini, ki gostilno postavlja v poseben položaj, saj je odmaknjena od mestnega vrveža, kar ustvarja prijetno in mirno okolje za obiskovalce. Lastnik lokala nam je povedal, da so kapacitete v veliki večini zasedene, da je veliko domačih gostov, tistih, ki se na poti ustavijo, ko nadaljujejo pot proti Trem Kraljem ali pa proti Šumiku. Ker ima gostilna domačo hrano in precejšnje kapacitete za pripravo različnih praznovanj, je veliko zanimanje gostov tudi po tovrstnih storitvah. Gostje prisegajo na domačo hrano, kot so koline, zelje, domače klobase. Ker se gostilna nahaja med pohorskimi gozdovi, je mogoče v njej dobiti okusne gobice z jajci, ki so prava specialiteta, enako tudi gobova juha.

Gostilna »Orglec« pa je med drugim poznana po dobrih enoločnicah, kot so »pohorski pisker« in domači pasulj. Do sedaj še nima pripravljenih posebnih jedi, ki bi bile izključno za kolesarje, kajti kolesarji v veliki večini pojedjo nekaj lahkega in osvežujočega. Lastnik pa nam je kot novost zaupal, da je pri njih mogoče hrano naročiti preko spleta. Da so se odločili za tovrstno storitev, je pripomogel Covid 19, ker so bile gostilne zaprte. Njihova gostilna pa si je morala poiskati druge načine trženja, da je lahko preživela.

- **HOTEL JAKEC NA TREH KRALJIH**

Trajnostna prisotnost v objemu narave

Hotel Jakec že od leta 1984 ponuja gostoljubje obiskovalcem slikovitih Treh Kraljev. V svoji bogati zgodovini so gostili številne raznolike goste, od šolarjev v naravi do praznovalcev rojstnih dni in porok. Njihova srčna usmerjenost k družinam jim je prinesla naziv družinam prijaznega hotela in smučarskega centra. Poleg tega so priljubljena destinacija za t. i. team buildinge in druge skupinske dogodke.

Zanemarjen turistični potencial

Lastnik izpostavlja, da je turistični trg v občini Slovenska Bistrica zanemarjen. Pomanjkanje hotelskih in drugih nastanitvenih kapacitet je le ena od težav. Občina se ne posveča promociji bogastva naravnih in kulturnih znamenitosti, ki jih ponuja. Kljub temu, da so v občini prelepi: Pohorje, Bistriški vintgar, Ančnikovo gradišče, Črno jezero, smučišče na Treh Kraljih, sodoben športni park, slap Šumik, Ritoznoj z vinogradi, gozdne in učne poti ter Grad Slovenska Bistrica; ostaja ta potencial neizkoriščen.

Moč ustnega izročila in sodobnih orodij

Hotel na Treh Kraljih se pri promociji zanaša predvsem na zadovoljne goste, ki širijo dober glas o svojih izkušnjah. Dodatno se oglašujejo na lokalnih radijskih postajah in v medijih ter aktivno uporabljajo Facebook in Instagram.

Raznolikost gostov in prilagojen pristop

V hotelu se srečajo gostje z vseh koncev sveta, z različnimi željami in pričakovanji. Lastnik poudarja, da se trudijo biti prijazni in ustrezljivi do vseh, saj se zavedajo, da noben gost ni le številka. Njihov moto je ustvariti domače vzdušje, kjer se vsakdo dobro počuti.

Vizija za prihodnost

Vizija hotela je ostati in postati sodoben, športno-rekreativni turistični center s poudarkom na domačnosti. Lastnik si želi, da bi se Občina Slovenska Bistrica bolj posvetila promociji svojih bogastev in spodbudila razvoj turizma. Verjame, da bi s tem privabili več obiskovalcev in poskrbeli za oživitev lokalnega gospodarstva.

Pomanjkanje konkurence in investicij

Lastnik izpostavlja, da se v zadnjih letih v Slovenski Bistrici zmanjšuje število restavracij in hotelov. To vodi do manjše konkurence in s tem do zmanjšanja pritiska na izboljšanje kvalitete in posodabljanje ponudbe. Občina ne ponuja finančnih vzpodbud za gradnjo novih objektov ali investicije v opremo, kar otežuje posodabljanje in napredek.

Intervju z lastnikom hotela na Treh Kraljih ponuja vpogled v izzive in priložnosti turizma v občini Slovenska Bistrica. Kljub zanemarjenemu potencialu in pomanjkanju podpore s strani Občine, se lastnik z optimizmom in vizijo usmerja v prihodnost. Njegova prizadevanja za ustvarjanje domačega vzdušja in sodobne ponudbe so dragocen prispevek k razvoju turizma v tem slikovitem kraju.

• HOTEL LEONARDO SLOVENSKA BISTRICA

Hotel Leonardo v Slovenski Bistrici je sodoben in udoben hotel, ki se nahaja v središču mesta, kar omogoča enostaven dostop do glavnih mestnih znamenitosti in poslovnih ter kulturnih središč. S svojo prijetno notranjostjo in gostoljubnim osebjem zagotavlja udobno in prijetno bivanje tako poslovnim gostom kot turistom.

Sobe v hotelu Leonardo so prostorne, sodobno opremljene in nudijo vso potrebno udobje za sproščujoč oddih ali uspešno poslovno potovanje. Gostom so na voljo tudi različni dodatni prostori, kot so restavracija, bar, fitnes center in konferenčne dvorane, ki ustrezajo različnim potrebam in željam gostov.

Slika 29: Hotel Leonardo Slovenska Bistrica



Vir: lasten

Poleg tega Hotel Leonardo slovi po svoji odlični kulinariki, gostje lahko uživajo v okusnih lokalnih in mednarodnih jedeh ter izbranih vinih.

Slika 30: Kulinarična specialiteta Hotela Leonardo



Vir: (<https://www.h-leonardo.com>)

Prijetno vzdušje restavracije in profesionalno osebje poskrbita, da je vsak obisk v restavraciji nepozaben.

Pogovarjali sva se z lastnico hotela, go. Črešnar, ki je povedala, da je hotel poln gostov; večinoma prevladujejo tuji gostje. V njihovi kulinariki; naj bo pomlad, poletje, jesen ali zima, prevladujejo sezonski pridelki. Zavzemajo se za sveže, bogate in izbrane okuse. Obroke pripravljajo glede na želje in potrebe gostov. Za njih je gost kralj in so pripravljeni, da ga

sprejmejo in postrežejo po najboljših močeh. Trudijo se, da bi bila njihova hrana prvovrstna, domača. Kot ponudniki hrane se strinjajo, da je na trgu še vedno preveč hitro pripravljene hrane, kar je zagotovo slabo za mlajšo populacijo. Se pa strinjajo, da mlajši raje posežejo po tovrstni hrani, kot da bi zaužili domačo lokalno jed. Na bistriškem območju je to zagotovo enolončnica (npr. »pohorski pisker«, ki vsebuje več vrst mesta).

10. ZAKLJUČEK

V Sloveniji je turizem izjemno pomembna gospodarska panoga, za katero se pričakuje, da bo v prihodnosti postala vodilna v slovenskem gospodarstvu. Občina Slovenska Bistrica pa ponuja obilico turističnih možnosti.

V naš projekt smo vključili kolesarsko pot, ki se začne na železniški postaji Slovenska Bistrica in se nadaljuje po poteh zanimivih kulinaričnih doživetij vse do Svetih Treh Kraljev. Večino informacij smo pridobili s poglobljenimi intervjuji s ponudniki kulinaričnih dobrot in anketami, ki smo jih razdelili med kolesarje. Podatke smo črpali iz različnih brošur, Bistriškega zbornika ter spletnih virov. V sodelovanju z mentoricama smo zasnovali kulinarično kolesarsko pot, ki bo obiskovalcem ponudila edinstveno izkušnjo združevanja kolesarjenja in lokalnih kulinaričnih užitkov.

Naš cilj je postaviti informacijske table ob poti, opremljene s kodami za aplikacijo, ki bo kolesarjem nudila vse potrebne informacije o poti, znamenitostih in kulinarični ponudbi. Prepričani smo, da smo dosegli cilje in namen naloge, saj smo oblikovali privlačen turistični produkt, ki bo zadovoljil želje kolesarjev, ki si želijo novih okusov in doživetij.

Vzpostavitev kulinarične kolesarske poti ne bo težavna, saj je Slovenska Bistrica že priljubljena destinacija med domačimi in tujimi obiskovalci. Verjamemo, da bo ta nova ponudba še dodatno obogatila turistično ponudbo kraja in privabila nove goste.

Kolesarjenje je v Slovenski Bistrici vedno bolj priljubljena dejavnost, še posebej, ker je to domače mesto kolesarke Urške Žigart in občasno njenega partnerja Tadeja Pogačarja, na katera smo Bistričani ponosni. Mesto in njegova okolica imata bogato kolesarsko tradicijo ter možnosti za urejene kolesarske poti in poti za gorsko kolesarjenje.

Ena izmed najbolj priljubljenih kolesarskih destinacij v okolici Slovenske Bistrice je Pohorje, ki ponuja številne kolesarske poti za vse zahteve kolesarjev. Gorski kolesarji lahko uživajo v raznolikih terenih, ki vključujejo gozdne poti, »singletracke« in strme spuste.

V sami Slovenski Bistrici obstaja tudi več krajših kolesarskih poti, ki omogočajo raziskovanje mesta in njegove okolice. Na voljo so tako asfaltirane poti, primerne za cestno kolesarjenje, kot tudi manj zahtevne poti za družinske izlete. Iz naše raziskave smo ugotovili, da je Slovenska

Bistrica odlična destinacija za vse ljubitelje kolesarjenja, saj ponuja raznolike terene, prispeva k promociji turistične destinacije in ima čudovito naravo, ki jo lahko raziskujete na »dveh kolesih«. Z našimi ugotovitvami potrjujemo vse hipoteze, medtem ko želje nekaterih ponudnikov kažejo na potencialen razvoj kulinarične ponudbe.

V sodelovanju z mentoricama nameravamo oblikovane kulinarične poti in turistične produkte predstaviti Turistično-informacijskemu centru v Slovenski Bistrici, s katerim bomo sodelovali pri promociji in uresničitvi tega projekta. Veselimo se uresničitve te ideje in verjamemo, da bo »kulinarična kolesarska pot« postala priljubljena destinacija za vse, ki si želijo aktivnega oddiha in »okusnih doživetij«.

11. SEZNAM LITERATURE

- https://rra-podravje.si/assets/docs/Strategija-razvoja-in-trzenja-ponudbe-Destinacije-Pohorje_2022-03-10-102033_ffjj.pdf, pridobljeno dne: 10. 1. 2024.
- <https://e-obcina.si/files/other/news/123/2870Na%C4%8Drt.pdf>, pridobljeno dne: 10. 1. 2024.
- <https://www.fran.si/iskanje?FilteredDictionaryIds=130&View=1&Query=pot>, pridobljeno dne 6. 4. 2024.
- http://www.cilj3.mzip.gov.si/uploads/file/629_sl_vizija_trr_pohorja_2_7_2011t1s.pdf, pridobljeno dne: 10. 1. 2024.
- <https://www.youth-hostel.si/si/sustainable-tourism>, pridobljeno dne: 10. 1. 2024.
- Brumec Mikec, Mateja; Bračko, Maja; RIC Slovenska Bistrica. (2009) Podeželje. Slovenska Bistrica: Zadruga Las.
- Razvojno-informacijski center Slovenska Bistrica. Predlog strategije razvoja turizma v občini Slovenska Bistrica za obdobje 2021-2027. December 2022.
- Brezovec, A. (2000). Marketing v turizmu. Portorož: Turistica – Visoka šola za turizem.
- MALHOLTRA, Naresh K., NUNAN, Daniel, BIRKS, David F., Marketing research: An applied approach : Fitfth edition, 2017, New York, Pearson.

12. PRILOGE

Priloga 1: Anketni vprašalnik

ANKETNI VPRAŠALNIK

Pozdravljeni,

sva Maša Rečnik in Sara Strnad, dijakinji 3. letnika programa ekonomski tehnik. Pripravljava raziskovalno nalogo z naslovom **Kulinarična Bistrica na kolesu**.

V ta namen sva pripravili kratek anketni vprašalnik, ki nama bo v pomoč pri izdelavi naloge.

Anketa je anonimna.

Spol

Starost:

Kraj bivanja: (napišite)

a) ženski

a) od 15 let do 20 let

b) moški

b) od 21 let do 30 let

c) od 31 let do 40 let

d) od 41 let do 50 let

e) od 51 let do 60 let

f) od 61 let in več

Izobrazba:

a) končana osnovna šola

b) končana srednja šola (poklicna, gimnazija)

c) končana fakulteta

1. Kako pogosto kolesarite? Odgovor obkrožite.

a) vsak dan

b) enkrat na teden

c) enkrat na mesec

d) redkokdaj

e) nikoli

2. Kakšne vrste kolesarjenja imate radi? Odgovor obkrožite. Izberite en odgovor.

- a) rekreativno kolesarjenje
- b) tekmovalno kolesarjenje
- c) turistično kolesarjenje

3. Kolikokrat ste v zadnjem letu obiskali Slovensko Bistrico ali njeno okolico z namenom kolesarjenja? (Svoj odgovor zapišite.)

_____.

4. Kaj vas je navdušilo na vašem zadnjem obisku Slovenske Bistrice? Ustrezno obkrožite.

- a) narava
- b) kulinarika
- c) zgodovina in kultura
- d) ljudje
- e) drugo

5. Pravijo, da je Slovenska Bistrica mesto, kjer se prepletata tradicija in modernost. Zanima naju, kaj bi lahko Slovenska Bistrica izboljšala za svoje turiste? Odgovor zapišite.

_____.

4. Izkušnje s kulinarčno ponudbo: Ste že kdaj poskusili kulinariko v Slovenski Bistrici?

- a) DA
- b) NE

Če ste odgovorili z **DA**, kako bi ocenili bistriško kulinariko?

Na lestvici **od 1 do 3**, pri čemer pomeni 1 odlična kulinarika, 2 dobra kulinarika in 3 slaba kulinarika. Svoj odgovor označite s križcem.

Lestvica kulinarike	1	2	3
Bistriška kulinarika			

5. Koliko ste zapravili za storitve v turizmu in gostinstvu med svojim obiskom Slovenske Bistrice ali njene okolice? (Ustrezno obkrožite.)

- a) manj kot 5 €
- b) od 5 € do 10 €
- c) od 11 € do 20 €
- d) od 20 € do 40 €
- e) več kot 40 €

6. Koliko ste seznanjeni z lokalno kulinariko Slovenske Bistrice?

- a) Zelo dobro sem seznanjen z lokalno kulinariko Slovenske Bistrice.
- b) Imam nekaj osnovnih informacij o lokalni kulinariki Slovenske Bistrice.
- c) Nimam nobenih informacij o lokalni kulinariki Slovenske Bistrice.

7. Kolikokrat ste v zadnjem letu poskusili lokalno kulinariko Slovenske Bistrice?

- a) nikoli
- b) 1 do 2-krat
- c) 3 do 5-krat
- d) 6 do 10-krat
- e) več kot 10-krat

8. Kaj vam je bilo v kulinariki najbolj všeč oz. po kateri hrani, okusu, si boste zapomnili kraj? Odgovor obkrožite in utemeljite zakaj.

- a) glavna jed: (izbira med vnaprej določenimi jedmi)
- b) priloga: (izbira med vnaprej določenimi prilogami)
- c) sladica: (izbira med vnaprej določenimi sladicami)
- d) pijača: (izbira med vnaprej določenimi pijačami)
- e) okus: (izbira med vnaprej določenimi okusi)
- f) drugo: (izbira med vnaprej določenimi možnostmi)

Utemeljite:

9. Kaj bi lahko v kulinariki izboljšali? Ustrezno obkrožite možne odgovore.

a) Cena

- cenejše jedi
- cenejše pijače
- več možnosti za ugodnejša kosila ali večerje

b) Ponudba

- bolj raznolika ponudba jedi
- bolj sezonska ponudba jedi
- več vegetarijanskih in veganskih jedi

c) Kakovost

- bolj sveže sestavine
- bolj kakovostna priprava jedi
- boljša postrežba

d) Okolje

- prijetnejše okolje za uživanje v hrani
- bolj dostopne restavracije
- več možnosti za brezglutensko in brezlaktozno prehrano

10. Kako pomembno vam je, da je hrana, ki jo jeste, pripravljena iz svežih lokalnih sestavin?

- a) zelo pomembno
- b) pomembno
- c) nepomembno

11. Menite, da kolesarjenje lahko izboljša doživetje kulinarike? Kako?

- a) DA
- b) NE
- c) MOGOČE

Odgovor utemeljite: _____.

12. Kakšni so vaši predlogi za izboljšanje povezave med kolesarjenjem in kulinariko v »zeleni« Bistrici? (Zapišite svoj komentar.)

_____.

Zahvaljujemo se vam za sodelovanje.

Priloga 2:

Intervju s kulinaričnimi ponudniki na kolesarski poti

- Kako dolgo ste že prisotni na turističnem trgu v Slovenski Bistrici in okolici?
 - Kakšna je vaša ciljna skupina? (npr. Kdo so vaši gostje?)
 - Kako ocenjujete konkurenco na turističnem trgu v Slovenski Bistrici in širše?
 - Kako se promovirate?
 - Kakšne so vaše izkušnje s turističnimi gosti iz Slovenije iz tujine?
-
- Kakšne so vaše želje in cilji za prihodnost?
 - Bi bili mogoče pripravljeni pripraviti kolesarski menu oz. sladico za kolesarje?
 - Če bi lahko kaj spremenili na turističnem trgu v Slovenski Bistrici, kaj bi to bilo?
 - Kakšne so vaši predlogi za izboljšanje kulinarične ponudbe v Slovenski Bistrici?

Priloga 3:

Logotip



Kolesarska pot



Priloga 4: Primer zloženke

